vinetur

El pez prehistórico que solo se puede degustar durante unas semanas al año

La escasez y la tradición convierten este plato gallego en una experiencia exclusiva en restaurantes

jueves 26 de febrero de 2026



Durante unas pocas semanas entre febrero y marzo, la lamprea del Miño se convierte en uno de los productos más buscados por los aficionados a la gastronomía. Este animal, considerado un vestigio prehistórico, solo se pesca en ese breve periodo, lo que hace que cada ejemplar sea muy difícil de conseguir. La pesca de la lamprea en el río Miño, especialmente en localidades como Arbo, sigue un método tradicional que se ha transmitido de generación en generación. Las pesqueiras, pequeñas construcciones de piedra que canalizan el cauce del río, actúan como trampas naturales en las que la

lamprea queda atrapada cuando remonta el río para desovar. No existe cría en cautividad, por lo que la naturaleza determina la cantidad disponible cada temporada.

La lamprea es un ciclóstomo de aspecto serpentino y boca circular dentada. Su piel es lisa y mucosa, sin escamas ni espinas, y su carne tiene una textura firme y un sabor intenso que la diferencia de cualquier otro pescado de río o mar. Según el chef Daniel Espasandín, responsable del restaurante Los Montes de Galicia en Madrid, la lamprea "no se parece al bacalao ni a la merluza, tampoco a un cefalópodo; es otra categoría y tiene un punto salvaje que obliga a cocinarla con respeto absoluto por la tradición".

La preparación de la lamprea sigue una receta que convierte la sangre del propio animal en el elemento central de la salsa. El proceso comienza cortando la cabeza y recogiendo cuidadosamente toda la sangre, que se utiliza como base del guiso. Después, se escalda ligeramente la lamprea para facilitar la retirada de la piel. Una vez limpia y troceada, se reserva para el guiso. La salsa se elabora mezclando la sangre con vino tinto, preferiblemente de la cuenca del Sil, cebolla pochada y otros ingredientes aromáticos. Todo se cocina lentamente hasta obtener una textura untuosa. Los trozos de lamprea se incorporan a la salsa y se guisan con suavidad para que absorban los sabores sin perder firmeza. Tradicionalmente, el plato se sirve acompañado de arroz blanco, que equilibra la intensidad de la salsa.

El chef Espasandín señala que el secreto de su receta está en añadir el hígado de la lamprea a la salsa. "El hígado potencia el sabor, aporta profundidad y redondea el conjunto. Es un matiz que marca la diferencia entre una buena lamprea y una memorable", explica. Esta atención al detalle y el respeto por la tradición han convertido a Los Montes de Galicia en un destino para expertos culinarios de todo el mundo. Cada año, la llegada de las primeras lampreas del Miño genera expectación entre los clientes, que reservan mesa con antelación. Entre los comensales hay personas llegadas de Europa, América y Asia. Uno de los casos más llamativos es el de un empresario chino, propietario de restaurantes con dos estrellas Michelin en China y Japón, que viaja expresamente a Madrid para probar la lamprea.

La exclusividad de este plato se debe a la dificultad para conseguir la lamprea y a su disponibilidad limitada. Solo puede encontrarse en carta durante unas semanas y en cantidades muy reducidas. Fuera de ese periodo, la lamprea desaparece de los menús y se convierte en un recuerdo para quienes la han probado. Según Espasandín, "si la hubiera todo el año, no sería lo mismo. Parte de su magia está en saber que es ahora o nunca".

El restaurante Los Montes de Galicia, inaugurado en 1997 y dirigido por la familia Espasandín, ha logrado consolidarse como uno de los referentes de la cocina gallega en Madrid. Su carta combina la tradición gallega con influencias internacionales y su atención al cliente le ha valido el reconocimiento como restaurante número uno de Madrid según TripAdvisor.